

Техническое задание на дизайн-проект летнего кафе-бара и пространства для отдыха на крыше.

Летнее кафе на крыше (speak easy бар) ориентировано на приготовление авторских коктейлей и реализацию прохладительных напитков.

Общая площадь помещений ресторана:

7600x28000 – кафе-бар

7600x3500 – пространство для отдыха на крыше

К дизайн-проекту относится площадь: гостевые зоны: кафе-бара, зона амфитеатра и прогулочная зона (исключаются технические, служебные помещения и кухня)

Месторасположение в городе:

2. Расположение



Реализация проекта планируется в центральной части города Омск на набережной реки Иртыш.

Расположение кафе-бара находится на крыше отеля откуда открывается панорамный вид на набережную р. Иртыш, городской пляж, мост 60-ти летия Победы, с другой стороны на стадион, здание администрации, элитные дома, университет, бизнес-центр. Расположение создает много преимуществ у места для проведения времени отдыха как для гостей проживающих в отеле, так и для населения города. Расположение кафе – создает привлекательность как для дневного пребывания с семьей или друзьями когда одновременно можно сделать красивые фотографии и запечатлеть встречу или событие в красивом – уникальном для города месте, так и для ВИП-коктейльных вечеринок, автопати, для молодежи и бомонда города. Аналогию места расположения и размещения кафе можно провести с кафе O2 в отеле Ритц-Карлтон г. Москва.

.Время работы:

12-23:00, с возможностью продления «до последнего клиента».

Предполагается сезонность использования кафе – апрель – октябрь. Вместе с тем, само место может использоваться и в зимний период для фотосессий и проведения тематических мероприятий на открытом воздухе.

Зима:

Проработать возможность использования в зимний период с технологией установки зимних беседок «Иглубар».



Погрузись в атмос^оферу тепла и уюта над шумным городом

Почасовой прокат зимних беседок на крышах Москвы для ужинов, праздничных событий и романтических свиданий

[ЗАБРОНИРОВАТЬ](#) [ПОЛУЧИТЬ КОНСУЛЬТАЦИЮ](#)

Празднование НГ и проведение чемпионата мира в декабре 2022 – январе 2023 г.г., официальное открытие отеля в сентябре 2022 г. создаст сильный маркетинговый эффект повысит информационное поле, пиар и узнаваемость отеля.

Стилизация предполагаемого интерьера:

Примеры дизайнерских решений баров на крыше отеля Ритц-Карлтон:



Лифтовой холл





Сад на крыше под белыми парусами The Botanist в ресторане O2 Lounge



Терраса с видом на Тверскую улицу

18 of 18

Дублин The Marker Rooftop Bar.

Барселона. Sky bar



Арарат Парк Хаятт Москва



Общее восприятие проектируемого интерьера:

Дневное - светлое, воздушное, много цветов, солнечное, уютное.



Вечернее - стильное, тусовочное помещение.

С элементами домашнего интерьера. Кресла, вазоны, фотографии, торшеры, др.элементы дизайна)



Целевая аудитория (возраст):

25-45

Варианты заполнения:

Одиночная, возможность организации небольших банкетов.

Предположительное количество посадочных мест:

до 50 внутри, 50 в открытых зонах.

Кухня:

Базовая концепция предполагает в основном напитки и коктейли. Есть возможность организации питания по меню рум-сервиса отеля, средний счет 3500.

Специальные зоны: предусмотреть места для принятия солнечных ванн – шезлонги, места для установки Игл, полы с подогревом в этих местах, полы с подогревом в зоне кафе, места для установки приборов обзора, фотозону.

Сайт: впоследствии планируется сайт ресторана.

Предпочтение по цветам: использовать концепцию цветов бренд-бука.

Предпочтения по растениям: возможно использование натуральных и искусственных растений.

Электрика: Розетки не относящиеся к оборудованию ресторана/кафе, предусмотреть по периметру гостевой зоны кафе с набором (силовая, USB, USB type C) с шагом 2 метра, где это возможно.

Задачи по свету: Обеспечить диммируемое световое освещение ресторана теплыми рассеивающими светильниками над каждой посадочной группой, по возможности предусмотреть мобильность потолочного света для банкетной расстановки. Возможно использование диодов, неона. Возможно использование торшеров, абжуров. Аварийный свет завести в проектируемые светильники.

Связь: Городская телефонная связь. WiFi.

Касса и терминалы: кассу и станцию официантов разместить в баре, в зале предполагается работа 2 мобильных терминалов.

ТВ: Предусмотреть телевизионные плазмы (1шт.), предусмотреть мультимедиа вывод для организации мобильной сцены, пульта ди-джея.

Охранные системы: Предусмотреть охранные видеокамеры, тревожная кнопка.

Система пожаротушения: датчики (с выводом на общий пульт), огнетушители, аварийный свет, аварийный выход.

Вентиляция, система отопления: кондиционирование и подогрев в межсезонье.

Музыка: Спроектировать предложение по музыкальному сопровождению ресторана.

Многопоточность не нужна. Концертный звук не нужен, субы будут использоваться не постоянно (выносные мониторы), звукорежиссерская не нужна. Запитку потолочных колонок и фонового звука нет необходимости завязывать со сценой. Потолочные колонки

привязать к бару. Проектировщики звука выбранная проектная организация. Фоновый звук в туалетных комнатах. Управление: аттюниаторы. И центральная база в баре.

Спец свет: Предусмотреть головы, возможно поворотные Пары, светомузыка. В зависимости от расположения танцпола.

Количество персонала: 2 смены по 2 официанта + 1 бармен + 1 администратор = 4 человек в смену.

Выход из лифта, вход в кафе, оформление прогулочных зон и зон отдыха:

Вывеска и дополнительные элементы привязать к существующему фасаду. Подсветить ступени, сделать перила при необходимости.

Графический дизайн ресторана (визитки, логотип, реклама, шрифт и т.д.).

Категорически не использовать: Явных отрицательных пожеланий нет.

Рекомендации по помещениям.

- 1) Холл - входная зона, предусмотреть мобильные вешалки-гардероб. Возможна входная дверь из стекла.
- 2) Бар. Предусмотреть место для выставления бутылок. Место для хранения воды, бутылок, фужеров и т.д. **Оборудование бара:** см.ТХ
- 3) Зал предусмотреть место для организации мини-танцпола возможность банкетной рассадки.
- 4) Санузлы в дизайне отеля или предложить варианты.

Информация из ТХ:

2.14 Персонал службы питания осуществляет обслуживание постояльцев и гостей отеля на всех этажах здания отеля через службу Room Service в номерах, в обеденном зале ресторана, лобби-баре, зоне кофе-брейк, на летней террасе и кафе-баре на кровле в теплое время года. Форма обслуживания посетителей ресторана и зоны кофе-брейк - официантами. В лобби-баре и кафе-баре на кровле предусмотрено и самообслуживание, и обслуживание официантами. В столовой персонала предусмотрено самообслуживание через линию раздачи.

2.48 Летнее кафе-бар на эксплуатируемой кровле предназначено не только на гостей, которые проживают в отеле, но и гостей из города. Днём гости могут прийти в бар семьями (с детьми), попить лимонады на летней веранде, посмотреть развлечения в амфитеатре, а вечером летнее кафе будет перевоплощаться в speak easy бар, где гости могут насладиться коктейлями, приготовленными барменами, где будет минимальная выкладка крепкого алкоголя и колоссальный уклон на авторские коктейли. К каждому гостю будет личный подход, что позволит, возвращаясь, в бар, пить, как свой «личный» коктейль (сделают бармены), так и попробовать остальные напитки в коктейльной карте. Летнее кафе-бар на кровле оборудован барной стойкой, укомплектованной 3-х рожковой кофемашиной, соковыжималкой для цитрусовых, барным блендером, электрокипятильником заливного типа. В барную стойку интегрирована открытая барная станция, барная мойка, мусорный бак. Вдоль задней стенки бара установлены среднетемпературные и низкотемпературный холодильные шкафы. Для хранения напитков и покупных товаров за барной стойкой предусмотрено подсобное помещение, оснащенное стеллажами, производственным столом, двухгнездовой моечной ванной, рукомойником, генераторами кубикового и гранулированного льда, среднетемпературным и низкотемпературным холодильными шкафы. Летняя терраса в дождливую и ветреную погоду при помощи раздвижных стеклянных перегородок может превратиться в закрытую террасу. Режим работы летнего кафе-бара с апреля по октябрь.



54-ПИР2020-ТХ3_из
м1 Кухня.pdf

54-ПИР/2020-ТХ3



